



Zutaten

- 250 g Duftreis (Parfumreis) oder anderer Langkornreis
- 1/2 l Wasser
- 4 Karotten/Möhren
- 1 Gurke
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 grüne Peperoncini
- 3 El Erdnussöl
- 2 El grüne Currypaste
- 8 El Fischsauce (Asienladen)
- 2 El Sojasauce
- 1 El feiner Vollrohrzucker
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Reis zusammen mit dem Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen.
2. Die Karotten schälen und in feine Stäbchen, die Gurke in Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Peperoncini der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken.
3. Das Öl in einer grossen Bratpfanne oder im Wok erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncini darin kurz dünsten. Die Currypaste mitdünsten. Die Karotten und die Gurken dazugeben und ein paar Minuten braten.
4. Das Gemüse an den Rand schieben. Den Reis in die Bratpfanne geben und unter häufigem Rühren braten. Das Gemüse mit dem Reis mischen, mit Fischsauce, Sojasauce, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Karotten und die Gurke in Scheiben schneiden und mit asiatischen Ausstechförmchen Figuren oder andere dekorative Motive ausstechen.

T: 031 328 72 72 info@riso.ch